Table des matières

Avertissements importants 4

DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE 6

L'INTERIEUR DU FOUR 7

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE 8

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION 11

COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON 12

COMMENT UTILISER LE FOUR 13

Les accessoires du four 15
La cuisson traditionnelle 16
La cuisson ventilée 17
La cuisson ventilée sur plusieurs niveaux 18
Des idées de menus 19
La cuisson au maxi gril 20
La cuisson au tournebroche 21
La cuisson au turbo gril 22
La cuisson des viandes 23
Le maintien au chaud 24
La cuisson traditionnelle avec préchauffage intégré 25

CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE DE CUISSON 26

CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR 28

GUIDES DES CUISSONS 29

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 31

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 35

CONDITIONS DE GARANTIE 36

SERVICE APRES-VENTE 36

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR 38

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ... 39

INSTALLATION 40

CHANGEMENT DE GAZ 43

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE 45

Comment utiliser votre notice ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de l'utilisation de votre notice :

Instructions de sécurité

1.2.3 Description d'opérations étape par étape

Conseils et recommandations

Informations sur l'environnement

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veuillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Votre appareil est équipé d'une porte froide assurant un confort optimal grâce à un système automatique de ventilation.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table ou en renversant un récipient de cuisson.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement imprimée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Enlevez tous les produits dûs à un débordement de la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des foyers (torchons, feuille d'aluminium...).
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.
- Pour le bon coulissement du tiroir, assurez-vous qu'aucun objet ne se trouve sous le tiroir.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- N'employez jamais le plateau multi-usages comme plat à rôtir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Eteignez tous les brûleurs ainsi que la plaque électrique et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi avant de refermer le couvercle.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- Sur la porte ouverte du four :
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Après utilisation de votre cuisinière assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position **Arrêt**.
- Vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois soient suffisamment refroidies avant de procéder au nettoyage de votre cuisinière.
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre ; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Installation

- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Debranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si la cuisinière présente une quelconque anomalie.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre **"EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT"**. Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Protection de l'environnement

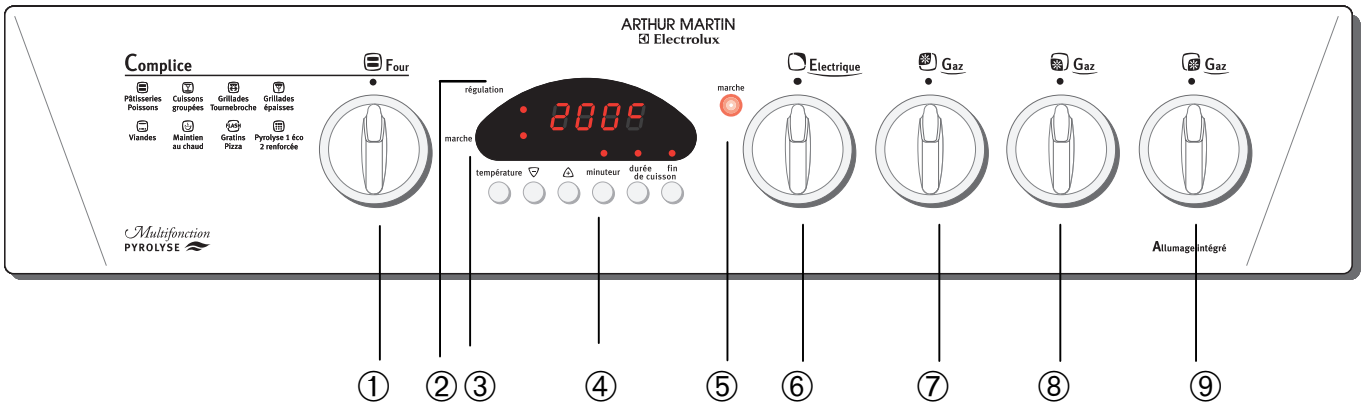
Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Si vous procédez à la mise à la casse de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE

Le bandeau de commandes



① Commande du sélecteur de fonctions du four et de la température pré-réglée

② Voyant “régulation” (four)

③ Voyant “marche” (four)

④ Programmateur électronique

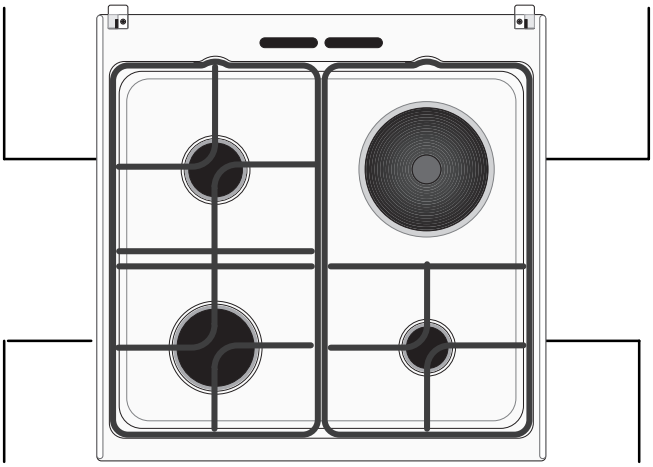
⑤ Voyant “marche” (table)

⑥ à ⑨ Commandes des foyers de table

La table de cuisson

Brûleur semi-rapide
2,00 kW

Plaque à limiteur
2,00 kW

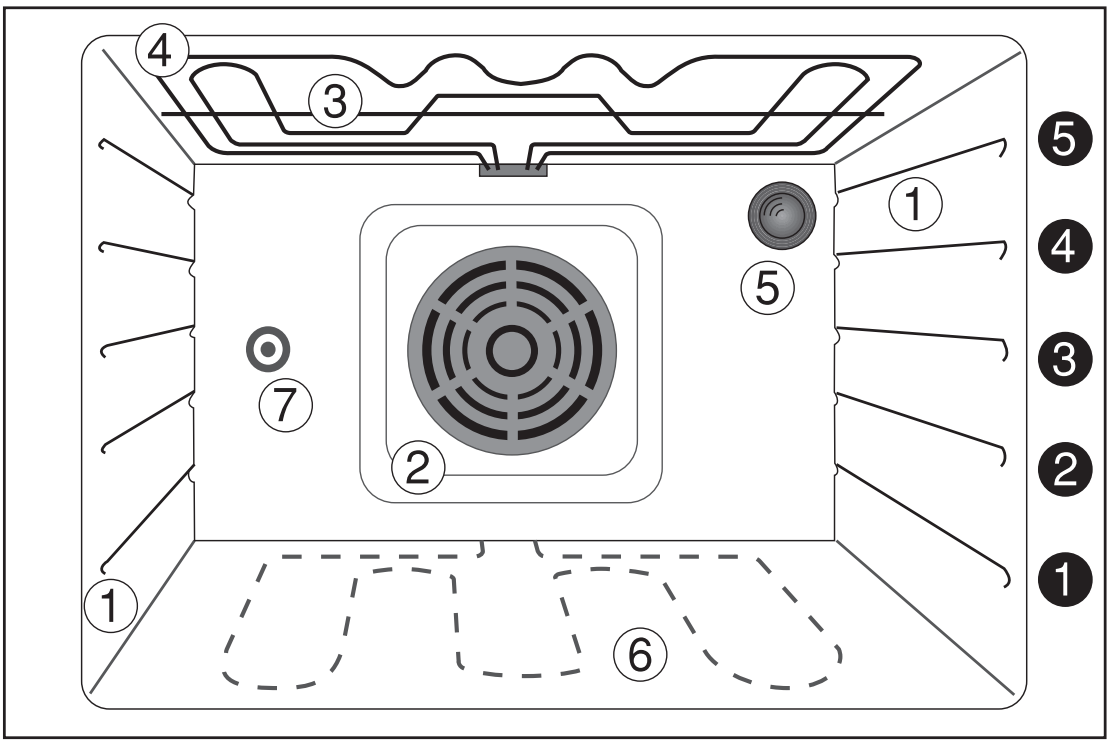


Brûleur rapide
3,20 kW *

Brûleur auxiliaire
1,00 kW

*en butane/propane : 3,0 kW

L’INTERIEUR DU FOUR



① Gradins

② Turbine de cuisson

③ Gril

④ Elément chauffant supérieur

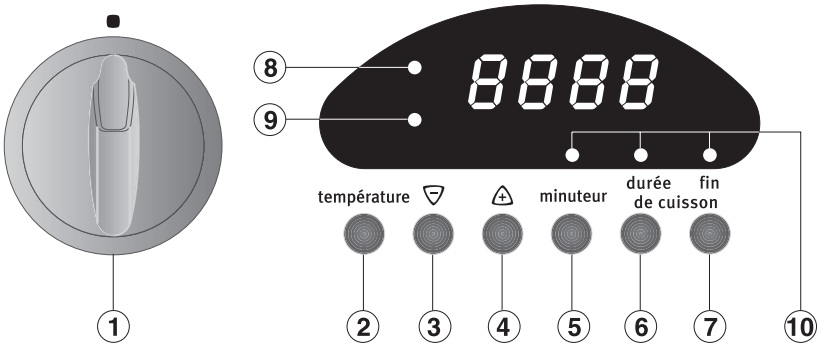
⑤ Eclairage du four

⑥ Elément chauffant inférieur situé sous la sole

⑦ Entraînement de la broche

❶ à ❺ Niveaux de gradins

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



① Manette de sélecteur de fonctions du four, et de la température pré-réglée

② Bouton de visualisation des informations (temps, températures)

③ Bouton d'ajustement "Moins"

④ Bouton d'ajustement "Plus"

⑤ Bouton de réglage du minuteur

⑥ Bouton de réglage de la durée de cuisson

⑦ Bouton de réglage de la fin de cuisson

⑧ Voyant de régulation

⑨ Voyant marche / arrêt

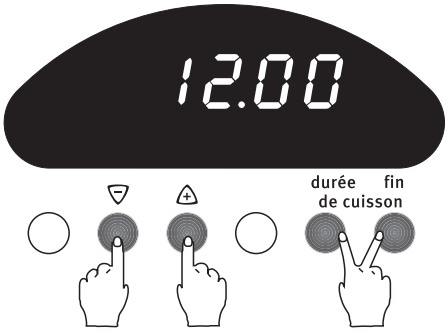
⑩ Voyants de programmateur

Les voyants de programmateur placés au-dessus des boutons de réglage clignotent dès que vous actionnez les boutons de réglage correspondants. Tant que le voyant clignote, vous pouvez modifier le réglage correspondant.

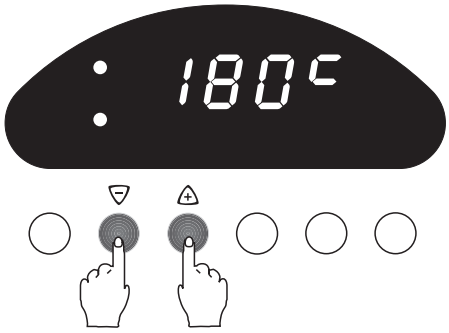
La lampe de four s'allume au début de toute cuisson (programmée ou non) et reste allumée pendant toute la cuisson.

Mise à l'heure de l'horloge

1. Dès que la cuisinière est raccordée électriquement,12.00 s'affiche. Pour la mise à l'heure, pressez simultanément les boutons "**durée**" et "**fin de cuisson**" pendant environ 3 secondes : 12.00 clignote.
2. Relâchez les boutons "**durée**" et "**fin de cuisson**", et
3. actionnez le bouton ⊕ ou ⊖ jusqu'à l'affichage de l'heure exacte.



Modification de la température

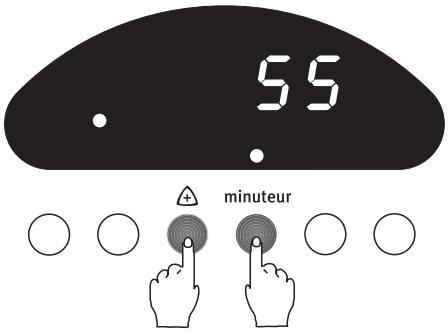


- Dès la sélection de la position de cuisson, la température pré-réglée s'affiche : **vous pouvez la modifier en appuyant sur les boutons ⊕ ou ⊖.**

  La température choisie reste affichée pendant environ 1 minute. Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau.

- En cours de cuisson, appuyez sur le bouton "**température**" jusqu'à ce que la température s'affiche. Appuyez sur ⊕ ou ⊖ pour la modifier.

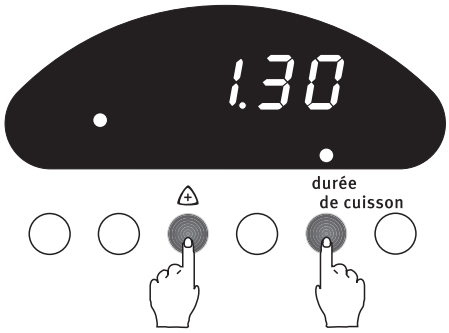
Utilisation du minuteur : fonction "sablier"



1. Appuyez sur le bouton "**minuteur**". Le voyant "**minuteur**" clignote.
2. Appuyez sur ⊕ jusqu'à l'affichage du temps souhaité.
3. Lorsque le bip sonore retentit, appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.

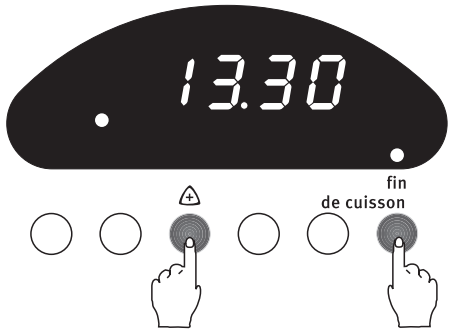
Cuisson programmée

Départ immédiat



1. Tournez la manette du sélecteur de fonctions sur la position choisie, et modifiez le cas échéant la température. Le voyant "**marche**" s'allume et le voyant "**régulation**" clignote.
2. Appuyez sur le bouton "**durée de cuisson**", le voyant "**durée de cuisson**" clignote.
3. Appuyez sur le bouton ⊕ pour régler le temps de cuisson.

Vous avez également la possibilité de différer le départ :



- Appuyez sur le bouton **"fin de cuisson**". Le voyant "**fin de cuisson**" clignote.
- Appuyez immédiatement sur le bouton ⊕ pour régler l'heure de fin de cuisson.
  Le voyant "**régulation**" s'éteint.

4. Un signal sonore vous avertit de la fin de la cuisson. Appuyez sur n'importe quel bouton pour le stopper. Votre four s'arrête de chauffer.
5. Ramenez la manette de sélecteur sur la position arrêt.

Si vous voulez annuler le temps de cuisson, mettez la manette de sélecteur sur la position arrêt.

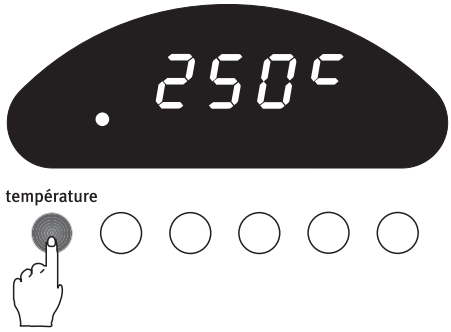
Le programmateur calculera automatiquement l'heure de début de cuisson.
Au bout de quelques secondes, le temps de cuisson programmé s'affiche à nouveau.
Au moment où le four se met en route, la lampe de four s'allume, et reste allumée pendant toute la cuisson. Le voyant "**régulation**" clignote tant que la température programmée n'est pas atteinte.

Vous pouvez à tout moment modifier la durée ou l'heure de fin de cuisson en appuyant respectivement sur les boutons "**durée de cuisson**" ou "**fin de cuisson**", puis sur le bouton ⊕ ou ⊖.

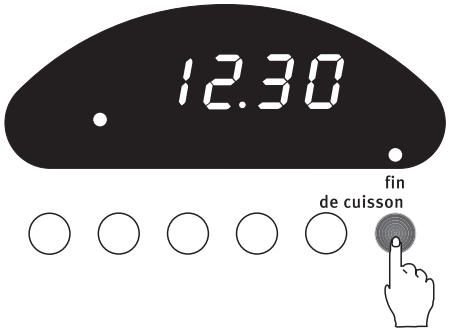
Pour afficher l'heure du jour, appuyez sur le bouton "**température**".
Pour annuler votre programmation, mettez le sélecteur de fonctions sur la position arrêt.

Visualisation des informations

- Appuyez sur le bouton "**température**" pour visualiser :
  - la température de cuisson sélectionnée : exemple 250c (le "c" est positionné en haut à droite de la température),
  - la température réelle à l'intérieur du four : exemple 200c (le "c" est positionné en bas à droite de la température),
  - l'heure du jour.



- Appuyez sur le bouton "**fin de cuisson**" pour visualiser :
  - l'heure de fin de cuisson ou de nettoyage pyrolytique programmée.

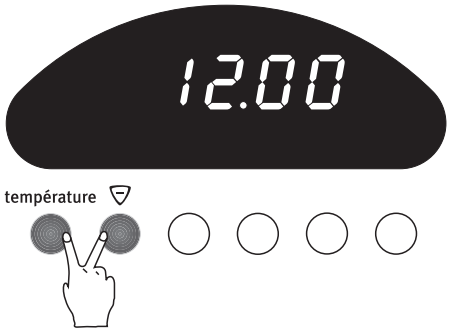


- Appuyez sur les boutons "**minuteur**" ou "**durée de cuisson**" pour visualiser les temps programmés.

Sécurité enfant

Pour éviter tout risque de mise en route intempestive du four par un enfant, votre four comporte un système de verrouillage.

- Le four éteint, appuyez simultanément sur les 2 premières touches "**température**" et ⊖ pas plus de 2 secondes : un bip sonore retentit, un point rouge clignote en bas à droite de l'heure.
- Lorsque la sécurité enfant est enclenchée, les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas.
- Pour déverrouiller, appuyez de nouveau sur les touches "**température**" et ⊖, un bip sonore retentit, le point rouge s'éteint : votre four est de nouveau prêt à fonctionner.



CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

La table de cuisson

Avant la première utilisation de la plaque électrique, faites-la chauffer 5 minutes en position maxi afin d'éliminer les graisses de protection.

Le four

Premier nettoyage

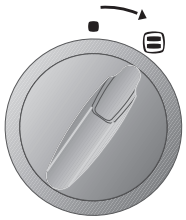
Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

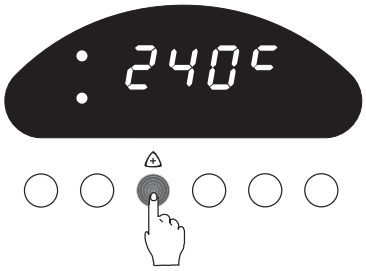
Première opération

⚠ **Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.**

Comment procéder ?

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez tous les accessoires du four.
3. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
4. Mettez le programmateur à l'heure (voir chapitre "Le programmateur électronique").
5. Placez le sélecteur de fonctions sur la position et augmentez la température jusqu'à 240°C.
6. Faites chauffer pendant une heure afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.





Le mode, la durée et la température de cuisson indiqués dans les guides de cuissons sont adaptés à votre nouvelle cuisinière. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.

COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Les brûleurs gaz

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs à sécurité par thermocouple vous garantissant l'utilisation de votre appareil en toute sécurité :

- parce qu'il faut maintenir les commandes plusieurs secondes avant que la flamme ne se stabilise, un jeune enfant ne peut allumer les brûleurs en dehors de votre contrôle,
- en cas d'extinction accidentelle de la flamme, le thermocouple stoppe l'échappement de gaz au bout de quelques secondes.

Les brûleurs de table sont équipés d'un allumage intégré à la manette. Il permet d'effectuer l'allumage en actionnant seulement les manettes de commande des brûleurs.

Pour allumer les brûleurs :

- Poussez et tournez à l'inverse des aiguilles d'une montre la commande du brûleur choisi,
- maintenez la commande en position poussée jusqu'à l'allumage du brûleur (une étincelle se produit environ toutes les secondes)

ou

présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande (en cas de manque d'énergie électrique),

- après apparition de la flamme, **maintenez la commande enfoncée pendant 3 secondes environ pour activer la sécurité de table (thermocouple)**,
- relâchez la commande, le brûleur reste allumé. **Si le brûleur s'éteint, renouvelez l'opération en maintenant la commande enfoncée 5 secondes.**

Pour éteindre les brûleurs :

- Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt.

Principales positions d'utilisation :

●	position "arrêt"
	débit maximum
	débit minimum

Les collerettes de commandes des brûleurs de table

Les commandes des brûleurs de table sont constituées d'une manette et d'une collerette sérigraphiée :

Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

Le foyer électrique : plaque rapide à limiteur (point rouge)

Elle offre 6 positions de cuisson.

Cette plaque chauffe vite et convient particulièrement aux cuissons qui demandent un démarrage à feu vif (reportez-vous au chapitre "Guides des cuissons").

Le repère "**0**" correspond à la position arrêt.
Le repère "**6**" correspond à la position maxi.

Pour allumer la plaque :

- Tournez la commande vers la droite ou vers la gauche.
- Amenez la manette sur le repère choisi, le voyant "**marche**" s'allume.

Pour éteindre la plaque

- Ramenez la commande sur la position "**0**".

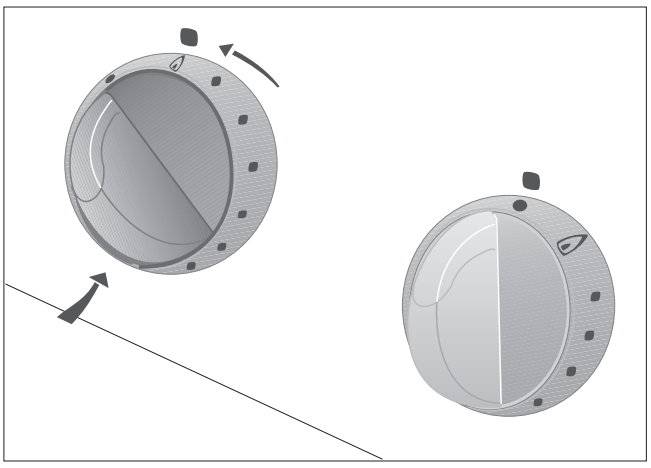
Le voyant "**marche**" s'éteint sauf si le four fonctionne.

Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez la manette correspondant à la plaque électrique. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "**0**".

⚠ Sécurité

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.
- Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliment contenant du sucre, etc...) ; en cas d'incident, nettoyez immédiatement.



Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

COMMENT UTILISER LE FOUR

⚠ Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Les commandes de four

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide du sélecteur de fonctions du four.

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, la température est pré-réglée : il est possible de la modifier :

- Pour l'augmenter, appuyez sur la touche ⊕ (max. 300° C).
- Pour la diminuer, appuyez sur la touche ⊖ (min. 30° C).

Reportez-vous au paragraphe "le programmateur électronique".

L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée. Le four reste éclairé pendant la durée de fonctionnement sauf pendant le nettoyage pyrolytique :

- il s'éteint automatiquement lorsque le programmateur est en attente de cuisson,
- il s'allume dès que la cuisson programmée commence,
- il s'éteint en fin de programmation du temps de cuisson.

Les différents symboles du sélecteur

Positions de cuisson	Températures pré-réglées
0 Position arrêt	
Cuisson traditionnelle	180°C
Cuisson ventilée	180°C
Cuisson au maxi gril et au tournebroche	210°C
Cuisson au turbo gril	200°C
Cuisson des viandes	210°C
Maintien au chaud	80°C
FLASH Cuisson traditionnelle avec préchauffage intégré	200°C
Nettoyage pyrolytique	

Le voyant “marche”

Il s’allume dès que le four est sous tension.

Le voyant “régulation”

Il clignote dès que vous mettez le four en fonctionnement. Il reste allumé lorsque le four a atteint la température désirée.

Le dispositif d’arrêt de sécurité

Le four est équipé d’un dispositif d’arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s’arrêtera automatiquement après 1 heure et 55 minutes ou 12 heures selon la température de cuisson présélectionnée.

Le ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement permet de maintenir l’environnement de la cuisinière (bandeau de commandes ...) à faible température. Il démarre et s’arrête automatiquement et il est normal que vous l’entendiez encore quelques instants après l’arrêt total de votre four.

⚠ **Après utilisation de votre four, assurez-vous que la commande de sélecteur de fonctions se trouve sur la position Arrêt (0).**

Les accessoires du four

⚠ **En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).**

Votre cuisinière est équipée de :

- 2 grilles support
- 1 plateau multi-usages
- 1 tournebroche

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.. Votre plat doit être centré sur la grille.

Vous pouvez l'utiliser dans les 2 sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.

Le plateau multi-usages

Il est employé pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

On l'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.

Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).

ℹ Prenez la précaution de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir une cuisson homogène.

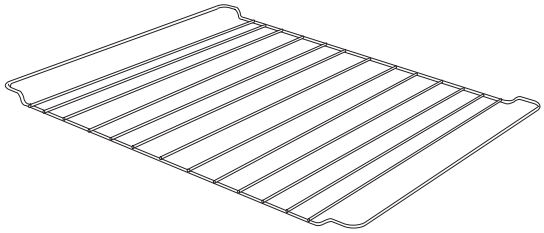
Pour vous simplifier le nettoyage, ce plateau multi-usages est pyrolysable. Vous pouvez le laisser dans votre four lors du nettoyage pyrolytique en suivant quelques conseils (voir chapitre "ENTRETIEN ET NETTOYAGE").

Le tournebroche

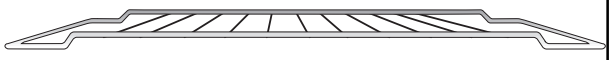
Il est composé de :

- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

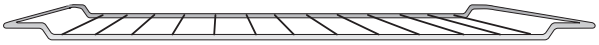
La grille support de plat



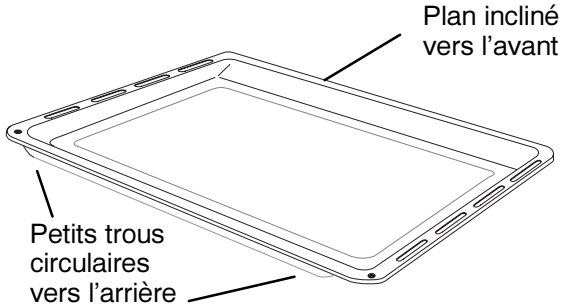
Déhanchement vers le haut



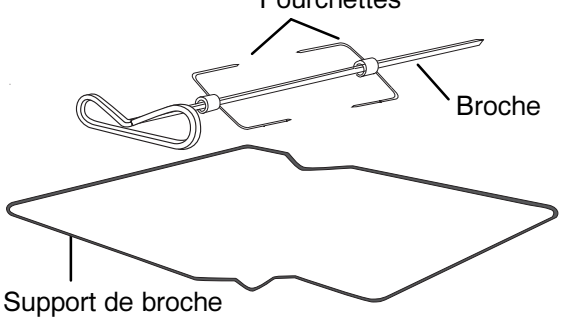
Déhanchement vers le bas



Le plateau multi-usages



Le tournebroche

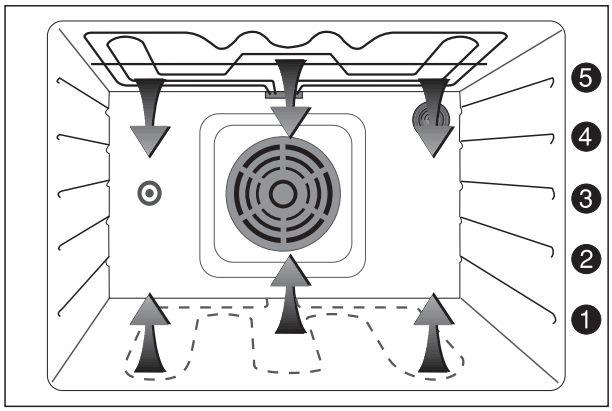


La cuisson traditionnelle

Température pré-réglée : 180° C

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisserie, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes.

Le préchauffage du four est nécessaire.

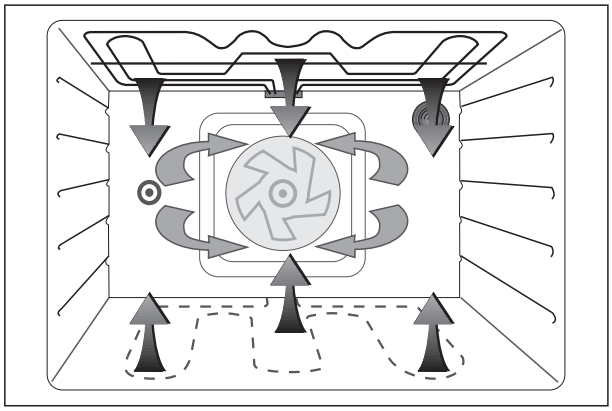


Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson .
2. Modifiez éventuellement la température pré-réglée (reportez-vous au paragraphe “le programmateur électronique”).
3. Enfournez votre plat lorsque le bip sonore vous indique que la température pré-réglée est atteinte. Le voyant de régulation devient fixe.

La cuisson ventilée

Température pré-réglée : 180° C



La cuisson se fait par convection forcée. Une turbine placée à l'arrière du four créé un mouvement d'air chaud qui active les cuissons et permet de cuire sur un ou plusieurs niveaux. La circulation d'air chaud rend la température et la cuisson plus homogène. La cuisson ventilée convient à tous types de préparations culinaires, même délicates.

Les avantages de la cuisson ventilée

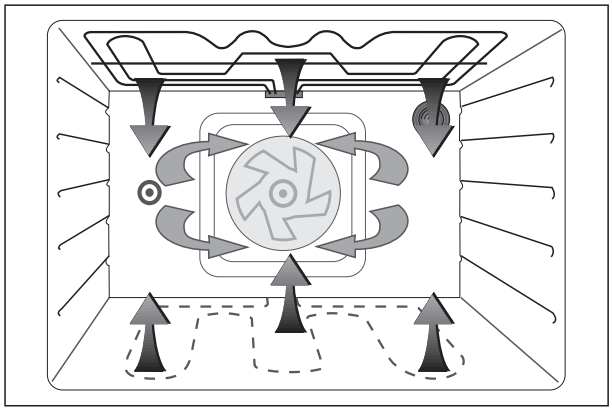
- Le mouvement d'air chaud enveloppe les aliments, la cuisson à coeur se fait plus rapidement ce qui vous permet de réduire le temps de cuisson d'environ 20% par rapport à une cuisson traditionnelle.
- Les températures de cuisson sont inférieures à celles préconisées en cuisson traditionnelle ; ainsi la qualité et la saveur de vos préparations seront mieux préservées.
- Préférez la position cuisson ventilée, chaque fois que vous aurez à cuire des plats tels que : quiche, gratin dauphinois, flammiche, etc... pour une cuisson à coeur impeccable.

Comment procéder ?

1. Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
2. Modifiez éventuellement la température pré-réglée (reportez-vous au paragraphe "le programmateur électronique").
3. Enfournez votre plat immédiatement.

La cuisson ventilée sur plusieurs niveaux

Température pré-réglée : 180° C



Pour bénéficier encore plus des avantages de la cuisson ventilée (économie d'énergie, gain de temps, confort d'utilisation), vous pourrez cuire simultanément des préparations similaires ou de natures aussi différentes que du poisson et de la pâtisserie, sans qu'il y ait communication d'odeur entre les mets.

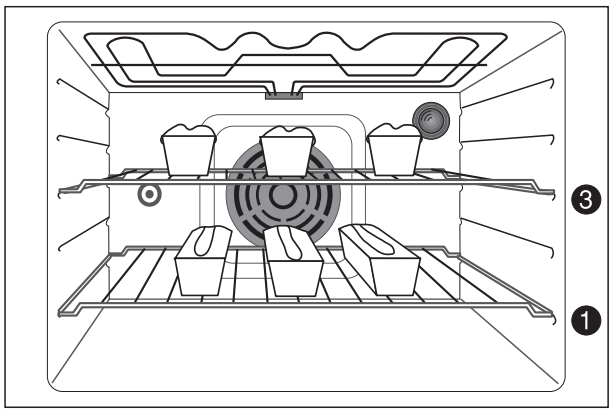
Cuissons groupées de préparations de même nature

Quels accessoires de four choisir ?

En fonction des aliments à cuire, choisissez une grille avec un plateau multi-usages ou les deux grilles, en utilisant dans la plupart des cas les gradins ① et ③.

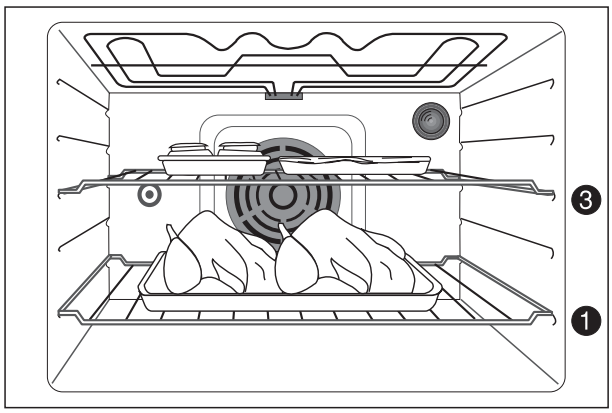
Consultez le guide des cuissons.

Cuissons groupées de préparations différentes



Vous pourrez cuire tout un repas en une seule fournée. Il suffit de suivre ces quelques conseils :

- Choisissez des préparations dont la température de cuisson est voisine.
- Le temps global de cuisson dépend de la cuisson la plus longue.
- Si le four est très rempli, allongez la durée de cuisson et augmentez un peu la température.
- L'enfournement et la sortie des différents plats ne s'effectuent pas forcément au même moment, ils sont déterminés par le temps de cuisson propre à chaque plat ou par l'ordre de service.
  Faites seulement attention à ne pas ouvrir le four alors qu'une autre préparation pourrait en être gênée (début de cuisson d'un gâteau par exemple).
- Pensez que certaines préparations lèvent en cuisant, assurez-vous que l'intervalle entre les niveaux est suffisant.
- Les viandes et les volailles seront placées de préférence au gradin ① de manière à éviter les projections sur les autres plats.
- Si une préparation risque de déborder, couvrez la grille support d'une feuille de papier aluminium ménager.
  Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la grille.



Des idées de menus

Ces exemples de menus vous aideront à découvrir les avantages de la cuisson ventilée.

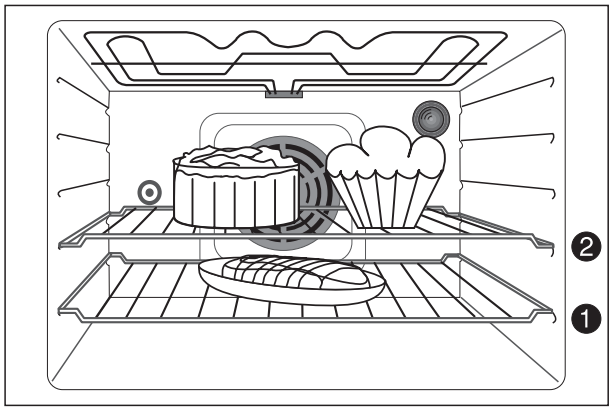
Menu n° 1

soufflé au fromage – rôti de veau – brioche

Posez le rôti dans un plat en terre sur une grille glissée au gradin ①.

Le soufflé et la brioche sont posés sur l'autre grille glissée au gradin ②.

Enfournez le rôti, puis le soufflé en fonction de l'heure de service. La brioche peut être enfournée soit en même temps que le rôti et sortie avant d'enfourner le soufflé ou en même temps que le soufflé, ceci de manière à ne pas avoir à ouvrir le four pendant la cuisson du soufflé.



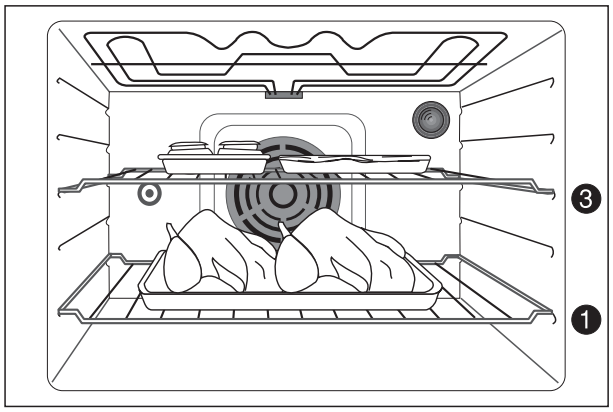
Menu n° 2

gratin dauphinois – 2 poulets – pommes au four

Posez les poulets dans un plat en terre sur une grille glissée au gradin ①.

Les pommes et le gratin dauphinois sont posés sur l'autre grille glissée au gradin ③.

Enfournez ensemble les poulets et le gratin. Les pommes peuvent être enfournées soit en même temps que les poulets et le gratin, soit en cours de cuisson.



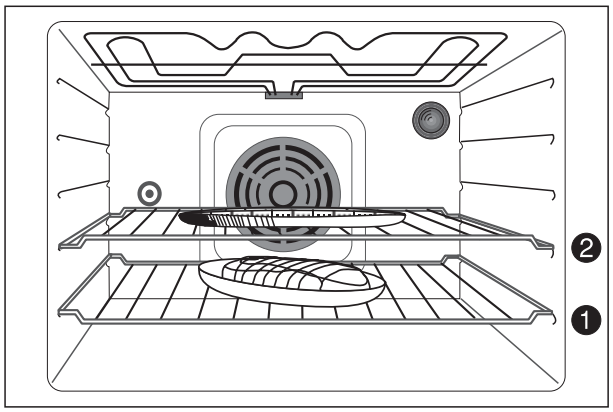
Menu n° 3

rôti de boeuf – tarte aux pommes

Posez le rôti de boeuf dans un plat en terre sur une grille glissée au gradin ① et la tarte sur l'autre grille glissée au gradin ②.

Le rôti et la tarte sont enfournés ensemble.

Dans ce cas, il est préférable de préchauffer le four.

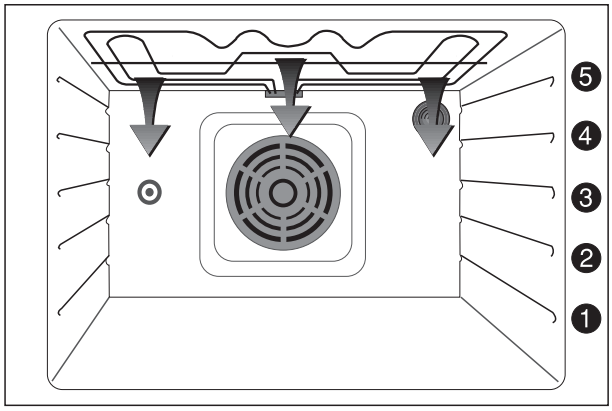


La cuisson au maxi gril

⚠ **Toutes les cuissons au gril doivent être faites sous votre surveillance.**
L'utilisation du gril se fait porte fermée.

Température pré-réglée : 210° C

Sur cette position, l'élément intérieur et extérieur du gril fonctionnent.
Ce mode de cuisson sert à griller les pièces de viande en grande quantité ou épaisses (côte de boeuf ...), ainsi que des poissons.
Vous pouvez aussi gratiner vos préparations déjà cuites et chaudes.



Comment procéder ?

Les grillades

1. Préchauffez votre four sur la position maxi gril .
   Modifiez éventuellement la température pré-réglée sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons (reportez-vous au paragraphe "le programmateur électronique").
2. Préparez la pièce à griller.
3. Placez-la directement sur la grille support de plat.
4. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille support au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.

   Préférez le gradin ⑤ pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
   ou
   Préférez le gradin ④ pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
7. Faites griller la deuxième face
8. Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé en fontion de l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les gratins

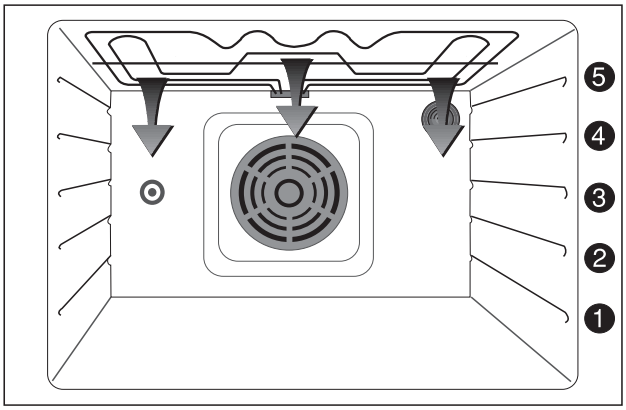
1. Préchauffez votre four sur la position maxi gril .
   Modifiez éventuellement la température pré-réglée sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons (reportez-vous au paragraphe "le programmateur électronique").
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

La cuisson au tournebroche

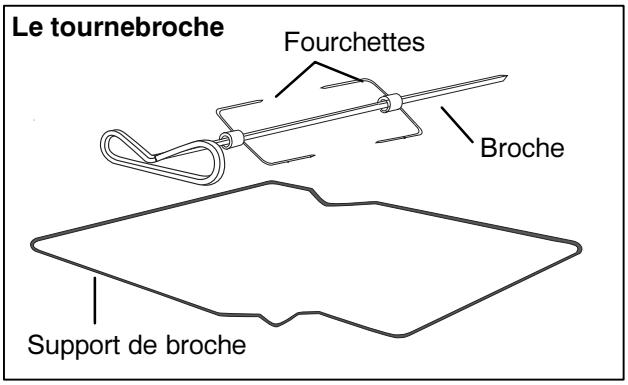
La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

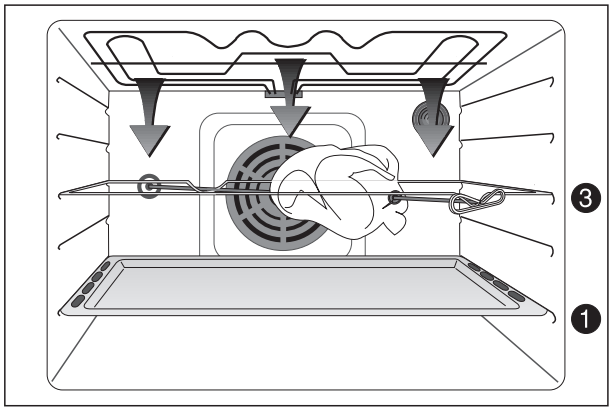
Température pré-réglée : 210° C



Comment procéder ?

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin ③.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
6. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
7. Fermez la porte du four.
8. Placez le sélecteur de fonctions sur la position et modifiez éventuellement la température pré-réglée sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons (reportez-vous au paragraphe "le programmateur électronique").
9. Vérifiez que la broche tourne.
10. Pour sortir la pièce rôtie, remettez le sélecteur de fonctions sur la position Arrêt.
11. Tirez doucement et sortez simultanément du four : le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.

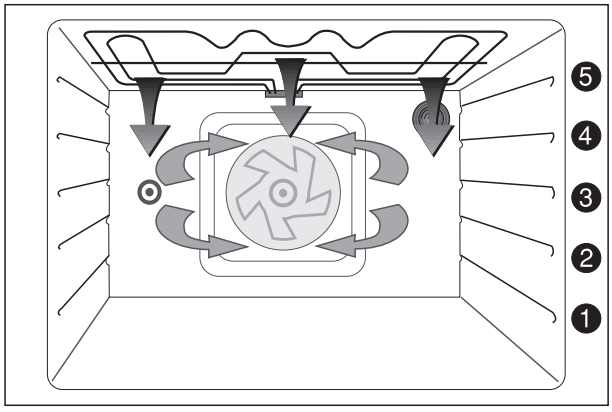




La cuisson au turbo gril

⚠ **La cuisson au turbo gril se fait porte fermée et sous votre surveillance.**

Température pré-réglée : 200° C



Principe

Les deux éléments chauffants de voûte fonctionnent en alternance avec la turbine augmentant l'efficacité du gril. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à coeur rapidement.

Utilisation du turbo gril

Vous utiliserez cette position pour les grillades de pièces de viande épaisses (côte de boeuf, morceaux de poulets) ou certains poissons charnus, ainsi que pour les gratins froids préparés à l'avance que vous souhaitez à la fois réchauffer et gratiner.

Comment procéder ?

Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Placez le sélecteur de fonctions sur la position . Modifiez éventuellement la température pré-réglée sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons (reportez-vous au paragraphe "le programmateur électronique").

Lorsque le gril est rouge :

4. Placez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus. Pour les saucisses et les volailles, il est conseillé de piquer la peau avant cuisson.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

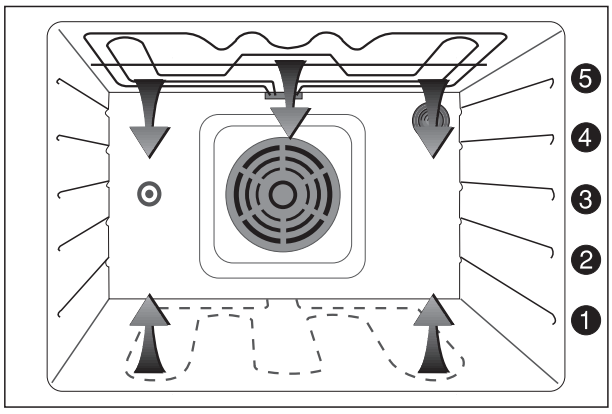
Les gratins

1. Placez le sélecteur de fonctions sur la position . Modifiez éventuellement la température pré-réglée sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons (reportez-vous au paragraphe "le programmateur électronique").
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

La cuisson des viandes

Température pré-réglée : 210° C



La cuisson se fait par convection naturelle.

Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes.

La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pas sur la sole.

Les projections de graisse, le dégagement de fumées et les odeurs désagréables diminuent considérablement.

Votre viande sera dorée et moelleuse ; votre four restera propre plus longtemps.

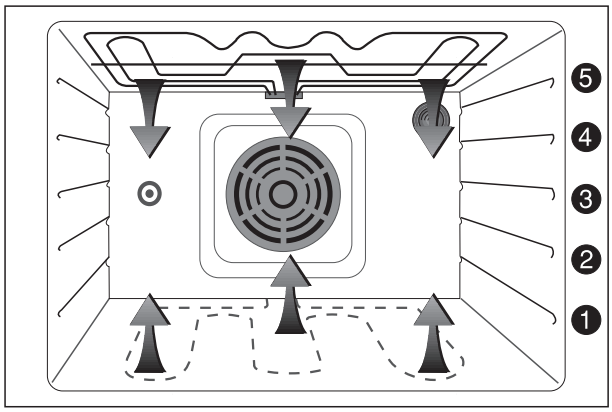
Cette position de cuisson est dotée d'un préchauffage automatique. Nous vous conseillons de ne pas enfourner les viandes à froid, mais d'attendre la fin du préchauffage (le bip sonore retentit, et le voyant de régulation devient fixe). Ainsi, les viandes seront mieux saisies et la cuisson sera plus moelleuse.

Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position .
2. Modifiez éventuellement la température pré-réglée (reportez-vous au paragraphe " le programmateur électronique").
3. Dès que le bip sonore vous indique que la température pré-réglée est atteinte (le voyant de régulation devient fixe), enfournez la pièce à rôtir.

Le maintien au chaud

Température pré-réglée : 80° C



Vous utiliserez cette position pour les plats déjà cuits que vous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson.

Comment procéder ?

Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, placez le sélecteur de fonctions sur la position .

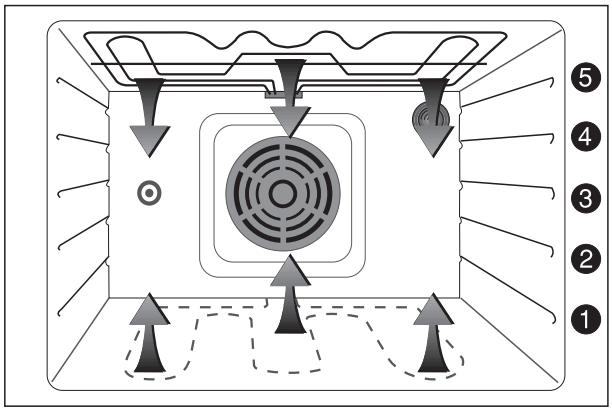
La température est automatiquement pré-réglée à 80° C.

La température décroit, puis se maintient à 80° C.

Cette position convient plus particulièrement au maintien au chaud des plats à base de légumes (gratins, etc...), aux viandes blanches, mais ne convient pas aux viandes rouges que vous souhaitez consommer saignantes, ni aux pâtisseries.

La cuisson traditionnelle avec préchauffage intégré FLASH

Température pré-réglée : 200° C



Cette position convient pour les cuissons de gratins, des préparations à base de légumes et des plats tout prêts, frais ou surgelés à rechauffer sans décongélation préalable.

Sur cette position, la montée en température du four est très rapide, rendant inutile le préchauffage.

De ce fait, cette position ne convient pas à la cuisson des pâtisseries délicates pour lesquelles vous préférerez la position .

Comment procéder ?

1. Placez le sélecteur de fonctions sur la position FLASH.
   Modifiez éventuellement la température pré-réglée (reportez-vous au paragraphe “le programmateur électronique”).
2. Enfournez votre plat immédiatement.

Réglez la température entre 200° C et 220° C selon la nature du plat.

A titre d’exemple, vous trouverez ci-dessous quelques préparations pour lesquelles cette position convient tout particulièrement.

Pour les plats surgelés du commerce, reportez-vous aux indications de cuisson en four traditionnel figurant sur l’emballage.

Type de mets	Gradin	Température	Temps de cuisson	Accessoires
Moussaka fraiche à réchauffer	2	200° C	25 min	plat en verre à feu
Lasagnes fraiches à réchauffer	3	200° C	35 min	plat en verre à feu
Pizza crue	3	200° C	30 à 35 min	plateau multi-usages ou tourtière
Pizza précuite	2	200° C	20 à 25 min	plateau multi-usages ou tourtière
Hachis parmentier surgelé	2	220° C	40 à 50 min	barquette en aluminium posée sur la grille

CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE DE CUISSON

⚠ **Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

Les brûleurs gaz

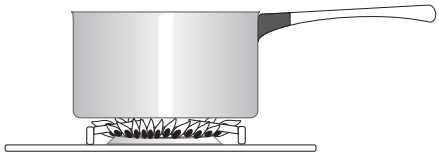
Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

- 16 à 26 cm de diamètre pour le brûleur rapide avant gauche,
- 12 à 22 cm de diamètre pour le brûleur semi-rapide arrière gauche,
- 8 à 16 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire avant droit.

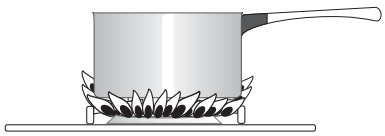
Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, bassine à confiture, couscoussier, ...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée. Ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commandes.

Bonne utilisation



Mauvaise utilisation

(gaspillage d'énergie)



Conseils pratiques

Pour la réussite de certaines préparations délicates (par exemple : crème anglaise, sauce béchamel, riz au lait...), nous vous suggérons ces quelques conseils :

- utilisez de préférence un récipient de 16 cm de diamètre maximum,
- utilisez de préférence le brûleur avant droit.

Pour un bon allumage de vos brûleurs

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux des brûleurs soient :
  - correctement remis en place,
  - et parfaitement secs.

La plaque électrique

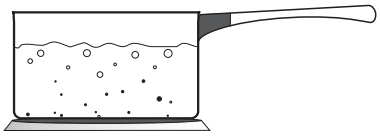
- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position **Arrêt** avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce, ...), positionnez la manette sur un repère moins élevé quelques minutes avant l'ébullition. N'emplissez pas trop vos récipients.
- Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.

Choix des récipients

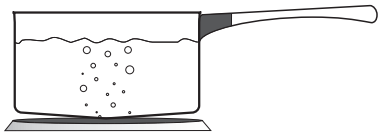
Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la plaque :

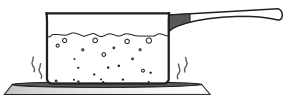
- 18 à 22 cm de diamètre
- Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé).

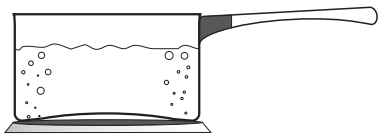
Bonne utilisation



Mauvaises utilisations







CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson : un bip sonore vous prévient lorsque la température programmée est atteinte.

Conseils pratiques

⚠ **Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail**.

⚠ **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ne dépassez pas les repères de thermostat préconisés dans le guide de cuissons des viandes.

Pour réaliser des économies d'énergie, utilisez la chaleur résiduelle

- Vous êtes certainement habituée, pour économiser l'énergie, à arrêter une cuisson quelques minutes avant la fin de celle-ci, laissant le mets dans le four pour terminer sa cuisson avec la chaleur restant dans le four.
  Nous avons automatisé cet avantage sur votre four, lorsque vous programmez un temps de cuisson supérieur à 15 min, le four coupe automatiquement les éléments chauffants quelques minutes avant l'heure programmée pour la fin de cuisson (environ 20% du temps de cuisson programmé).
  Cette réduction n'apparaît pas sur l'affichage du temps indiqué sur votre programmateur : lorsque le bip sonore retentit à la fin de la cuisson, l'utilisation de la chaleur résiduelle a déjà été prise en compte.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four. Et quand cela est possible, n'hésitez pas à faire cuire en même temps 2 gâteaux de Savoie ou 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que :

A) L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B) La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé	Prenez un moule du type **B** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair	Prenez un moule du type **A** ou remontez le moule d'un niveau

GUIDES DES CUISSONS

Guide des cuissons sur la plaque électrique

Préparations	Réglage conseillé
Maintien au chaud : beurre et chocolat fondus	1
Mijotage : sauces délicates, riz, légumes secs	2
Maintien à ébullition : pâtes, pommes de terre, légumes frais, potages	3
Cuisson à la poêle : veau, porc, omelette	4
Cuisson à la poêle : boeuf, crêpes	5
Fritures	6

Guide des cuissons au four

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Température (° C)	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
VIANDES							
Rôti de boeuf, 1kg			240	2		35 - 40	Grille support, plat en terre à feu
Gigot d'agneau, 1,5-2,0 kg			240	2		50 - 55	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de porc, 1 kg			210	2		75 - 80	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de veau, 1 kg			200	2		60 - 70	Grille support, plat en terre à feu
Volaille, 1,3 kg			220	2		60 - 65	Grille support, plat en terre à feu
POISSONS							
Poissons entiers			180	2		30 - 35	Grille support, plat en verre à feu
Poissons filets			180	2		15 - 20	Grille support, plat en verre à feu
LEGUMES							
Gratin dauphinois	FLASH	FLASH	200	2		50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Tomates farcies	FLASH	FLASH	220	2		50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Lasagnes	FLASH	FLASH	200	2		50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
ENTREES							
Croûtes feuilletées			230	3	-	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			220	4	-	15 - 25	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Soufflé au fromage			200	2		35 - 40	Grille support, moule à soufflé
Pâté en terrine			200	2	-	90 - 120	Terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza			220	3		15 - 25	Grille support, tourtière
			200	3 et 1		15 - 25	Grilles support, tourtières
Quiche lorraine			230	1		35 - 40	Grille support, tourtière
			190	3 et 1		40 - 45	Grilles support, tourtières

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Température	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
PATISSERIES							
Biscuit de Savoie			160 - 175	3		35 - 40	Grille support, moule à manqué
Brioche			180 - 190	3	-	15 - 20	Plateau multi-usages
			180 - 190	1		20 - 25	Grille support, moule à brioche
			170 - 180	3	-	10 - 15	Plateau multi-usages
Cake aux raisins			170 - 180	2		50 - 60	Grille support, moule à cake
			150 - 160	3 et 1		50 - 60	Grilles support, moules à cake
Génoise			160 - 170	3		35 - 40	Grille support
Kouglof			180 - 190	2		35 - 40	Grille support, moule en terre cuite
Meringues			90 - 100	3	-	90 - 120	Plateau multi-usages
			80 - 90	4	-	90 - 120	Plateau multi-usages
Pâte à choux			210	3	-	35 - 40	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			180	3	-	35 - 40	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Quatre-quarts			170	3		35 - 40	Grille support, moule à manqué
Sablés			160	3	-	15 - 18	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			160	3	-	16 - 18	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Tarte aux fruits (pâte brisée)			210	3		40 - 45	Grille support, tourtière
			190	3 et 1		30 - 35	Grilles support, tourtières
Tarte aux fruits (pâte levée)			180	3		30 - 35	Grille support, tourtière
			180	3 et 1		20 - 25	Grilles support, tourtières

Guide des cuissons au maxi gril, tournebroche et turbo gril

Toutes les cuissons au gril doivent être faites porte fermée et sous votre surveillance.

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Température	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
GRILLADES	**3 minutes de préchauffage**						
Poulet au tournebroche	-		230	3	-	60 - 70	Tournebroche, plateau multi-usages
6 côtes de porc			230	5		10 - 20	Grille support, plateau multi-usages
7 - 12 saucisses-merguez			230	5		8 - 12 par face	Grille support, plateau multi-usages
5 - 6 morceaux de poulet (cuisses)			230	4		15 - 21	Grille support, plateau multi-usages
Gratin de pommes de terre			200	3		20 - 25	Grille support, plat en terre à feu
Gnocchi à la romaine			200	3		20 - 25	Grille support, plat en terre à feu
Côte de boeuf			230	4		35 - 40	Grille support, plateau multi-usages

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette soit sur la position **Arrêt** et attendez que l'appareil soit refroidi.

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
En cas de débordement, mouillez et laissez détremper, mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

Nettoyage du couvercle

Nettoyez-le avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Grilles émaillées

Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Brûleurs gaz (chapeaux et couronnes)

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.
Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux soient bien en place et parfaitement secs.

Plaque électrique

Vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension. Toutes les commandes doivent se trouver sur la position **Arrêt** (les voyants et la lampe de four éteints).

Utilisez une éponge humide et un détergent, rincez et séchez.
Si nécessaire, faites chauffer la plaque préalablement pour carboniser les salissures.
La plaque doit être maintenue bien sèche.
Périodiquement, vous pouvez l'essuyer avec un papier absorbant légèrement huilé.

Bandeau de commande et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Fenêtre du programmateur électronique

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre ou d'alcool à brûler.

N'utilisez en aucun cas de crèmes à récurer, ni d'éponge "grattoir".

Porte, tiroir et côtés

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.
N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage des accessoires de four

Grille support de plat et tournebroche :

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Plateau multi-usages :

Cet accessoire est pyrolysable : vous pouvez le laisser dans votre four lors d'un cycle de nettoyage pyrolytique, en le glissant au gradin 2 pour obtenir de bons résultats de nettoyage.

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher.
La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes, ...). Les odeurs sont filtrées par un catalyseur.

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C.
A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.
Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

De plus, votre appareil est équipé d'une porte froide assurant un confort optimal grâce à un système automatique de ventilation.

Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les foyers de table.
Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmateur électronique.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

Entretien périodique

Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position PYr 1.
Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres.

N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

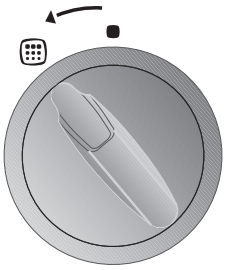
Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position PYr 2.

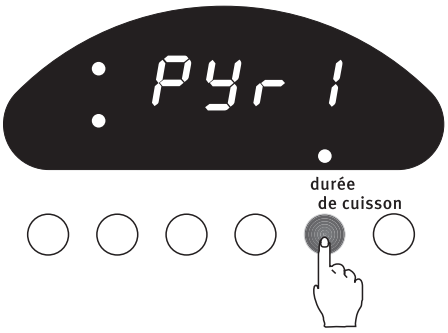
Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four.
Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ.

Comment procéder ?

1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Retirez les grilles et le tournebroche du four, ils supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four. Le plateau multi-usages, qui est pyrolysable, peut rester dans le four, au gradin 2.
3. Si nécessaire, enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraineraient un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
4. Fermez la porte.

Départ immédiat





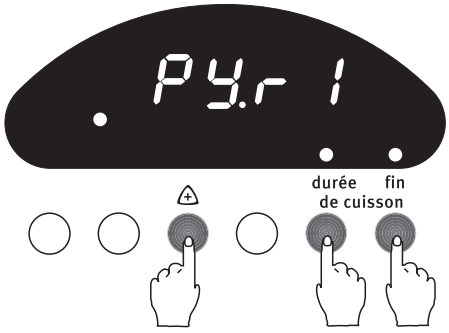
1. Tournez la manette du sélecteur de fonctions sur la position ⊞, PYr 1 s'affiche, le voyant "**durée de cuisson**" clignote, le voyant "**marche**" s'allume.
   Vous utiliserez PYr 1 si votre four est peu sale. Si votre four est très sale, appuyez sur la touche ⊕ pour sélectionner le cycle PYr 2.
2. Appuyez sur le bouton "**durée de cuisson"** pour confirmer votre choix et démarrer immédiatement le cycle de nettoyage.
   Le voyant "**durée de cuisson"** devient fixe et le voyant "**régulation**" clignote.
3. Lorsque le temps du cycle de nettoyage est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
4. Ramenez la manette du sélecteur de fonctions sur arrêt.

Pour annuler, ramenez la manette de sélecteur de fonctions sur la position arrêt.

La porte se déverrouille lorsque le four est suffisamment refroidi.

Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)

1. Tournez la manette du sélecteur de fonctions sur la position .
2. Choisissez entre les programmes PYr 1 et PYr 2. Le voyant "**durée de cuison**" clignote.
3. Appuyez sur le bouton "**fin de cuisson**". 2 heures sont automatiquement ajoutées à l'heure du jour (2 h 30 pour PYr 2).
4. Choisissez l'heure de fin de pyrolyse en appuyant sur le bouton .



Lorsque PYr 1 ou PYr 2 réapparait sur l'écran, appuyez sur le bouton "**durée de cuisson**" pour confirmer le cycle de nettoyage.

Pour annuler, ramenez la manette de sélecteur de fonctions sur la position arrêt.

La porte se déverrouille lorsque le four est suffisamment refroidi.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple, et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
Aucun brûleur ne s'allume	Vérifiez que : • l'arrivée du gaz est ouverte, • la position du tuyau gaz est correcte, • la bouteille ou la cuve n'est pas vide, • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • qu'il n'y a pas de coupure de courant.
Un brûleur ne s'allume pas	Vérifiez que : • l'ensemble du brûleur est bien remonté, • le brûleur n'est pas mouillé, • la bougie d'allumage est propre et sèche.
La plaque électrique et le four ne fonctionnent pas	Vérifiez que : • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • qu'il n'y a pas de coupure de courant.
Le four ne chauffe pas (le programmateur fonctionne normalement)	Vérifiez que : • la sécurité enfant n'est pas actionnée.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	Vérifiez que : • la position de préchauffage est correcte (voir chapitre "Guides des cuissons"), • la durée et la température de préchauffage sont correctes, • la position de cuisson est adaptée, • la température sélectionnée est correcte, • la durée de cuisson est adaptée, • la grille ou le plateau multi-usages est bien positionné dans le four, • le récipient de cuisson est bien adapté.
Le four fume	Vérifiez que : • le four ne nécessite pas de nettoyage, • la préparation ne déborde pas, • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four, • la température et la position de cuisson sélectionnées sont adaptées, plus particulièrement pour la position "Cuisson des viandes" (voir chapitre "Guides des cuissons").

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le Service Après-Vente de votre revendeur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre ”Réserves”.

Conditions d’application

Pour une application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l’appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d’œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu’il pratique.

Réserves

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d’une cause étrangère à l’appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc...) ou du non-respect des conditions d’installation ou d’utilisation indiquées dans la notice d’utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l’Electricité, de l’Eau, du Gaz, etc.
- Si l’utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- Si l’appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d’autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- Si l’appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l’acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s’appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

SERVICE APRES-VENTE

En cas d’anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique **“EN CAS D’ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT”**. Si malgré toutes les vérifications une intervention s’avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l’achat ...), veuillez consulter l’Assistance Consommateurs qui vous communiquera alors l’adresse d’un Service Après-Vente.
En cas d’intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

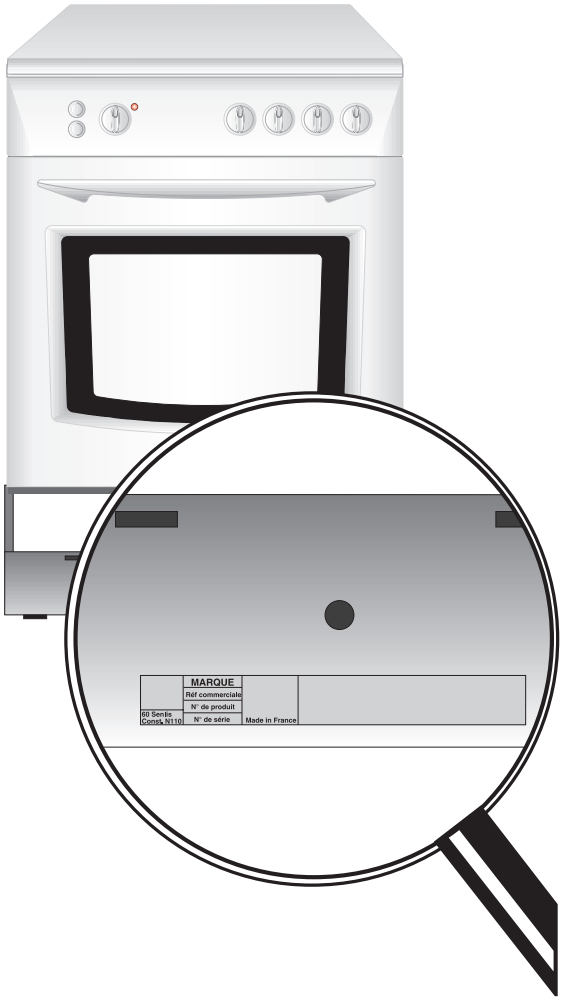
En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil.

La plaque signalétique

En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est visible sur le socle de l'appareil, en façade, lorsque le tiroir est enlevé (reportez-vous au chapitre "INSTALLATION").

Les informations inscrites sur cette plaque vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente.



	MARQUE		
	Réf commerciale		
	N° de produit		
60 Senlis Const. N110	**N° de série**	**Made in France**	

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

⚠ Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de l'appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 21 m^3/h.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de la cuisinière. Cette disposition assure la protection du mobilier.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

Raccordement électrique

Les cuisinières sont livrées exclusivement pour courant alternatif : 50 Hz (reportez-vous au **Tableau n° 1** au chapitre "Installation").

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement à un réseau gaz

Vérifiez que :

- le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation (consultez votre compagnie de distribution du gaz),
- tous les raccords sont étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tube souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changer le tube souple un peu avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

- arrêté du 2 août 1977 - règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- normes DTU P 45-204 - installations de gaz.
- règlement sanitaire départemental.
- norme NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

Notre responsabilité ne saurait être envisagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence commerciale	**M6576MP**
Type de la cuisinière	2161
Appareil isolé	Classe 1
Appareil réglé en gaz naturel	
Conversion possible en gaz butane, propane	
Pays de destination / Catégorie	FR $III_{1c2E+3+}$
Débit calorifique total	6,2 kW
Débit massique total	435 g/h
Raccordement électrique	230 V 50 Hz

La table de cuisson équipée de brûleurs à sécurité par thermocouple	Couvercle de table	tôle
	Grilles de table	2 grilles support de casseroles en acier émaillé
	Foyer avant droit	brûleur auxiliaire 1,00 kW
	Foyer arrière droit	plaque à limiteur 2,00 kW ∅180 mm
	Foyer avant gauche	brûleur rapide 3,20 kW *
	Foyer arrière gauche	brûleur semi-rapide 2,00 kW
	Allumage électronique intégré	
Le four	Four	électrique
	Puissance du four	3,30 kW
	Gril	électrique
	Puissance du gril	2,90 kW
	Eclairage de four	ampoule 25 W type E14
	Nettoyage	pyrolyse
Minuterie, programmation du temps et de la température	Programmateur électronique	
Accessoires	2 grilles support	
	1 plateau multi-usages	
	1 ensemble tournebroche	
	Tiroir de rangement des accessoires	
	Cordon de raccordement électrique	1,20 m
Dimensions	Hauteur couvercle fermé	86,8 cm
	Hauteur au plan de cuisson	85 cm
	Largeur	59,5 cm
	Profondeur	61,8 cm
	Poids	59,5 kg

*** Butane/propane : 3,0 kW**

Le marquage CE correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage CE 93/68 et basse tension 73/23.

INSTALLATION

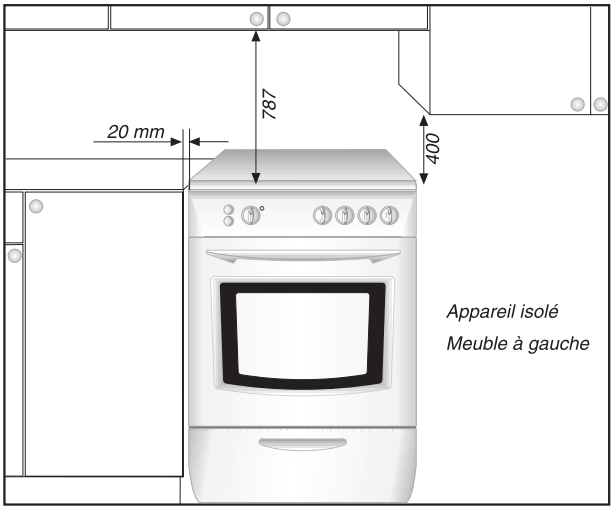
Mise en place de l'appareil

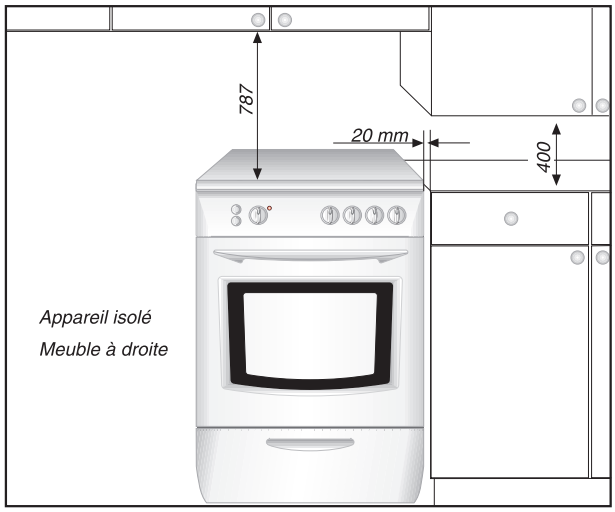
Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins **(Fig.1)**. L'appareil ne doit pas être placé sur un socle.

Classe 1 **Fig.1**

Appareil isolé





Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 2 pieds réglables à l'arrière permettant une parfaite mise à niveau.

Pour visser ou dévisser les pieds, utilisez une clé plate n° 32.

Dégagement et remontage du tiroir

Pour consulter la plaque signalétique où figurent la référence commerciale et le numéro de série de votre cuisinière, il vous suffit de dégager le tiroir, comme suit :

1. coulissez le tiroir vers l'avant jusqu'à l'agrafe "butée",
2. à l'aide d'un tournevis fin, enlevez l'agrafe "butée" en soulevant,
3. enfin, dégagez le tiroir complètement.

Pour remonter le tiroir :

1. procédez à l'inverse, en s'assurant que le tiroir est suffisamment engagé dans ses glissières pour repositionner l'agrafe "butée".

Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.
Il peut s'avérer nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

Important :

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le **tableau n° 2**.
Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, contrôlez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28-30 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

Choix du tuyau ou tube pour un appareil isolé (classe 1)

1- Pour les gaz distribués par réseau :

Tube souple :

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz **(Fig. 2)**.
- Veillez à l'enfoncer jusqu'en butée et **à le fixer avec un collier**.

Tuyau flexible :

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m **(Fig.3)**.
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrêmité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.

Tuyau rigide :

- Un tuyau rigide avec écrou.

2- Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve :

- Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimum de 1 m ; cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz.
- Pour les installations anciennes et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane **(Fig.4)**.
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et **à le fixer avec un collier à chaque extrémité.**

Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NFD 36-121 ou NFD 36-103 ou NFD 36-107 pour les gaz naturels ou XPD 36-112 ou NFD 36-125 pour les gaz butane et propane.

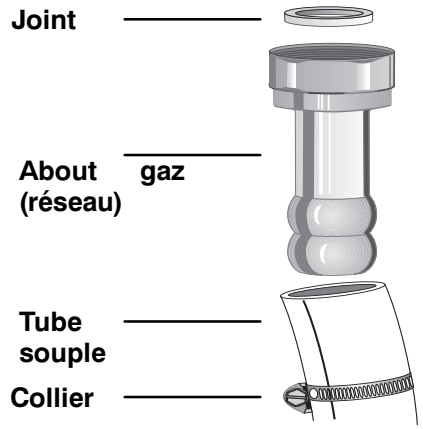


Fig.2

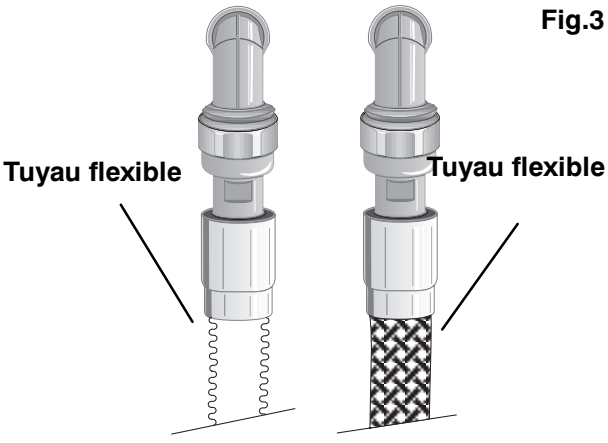


Fig.3

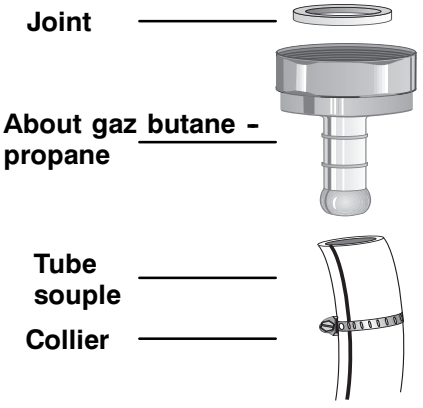


Fig.4

Raccordement électrique

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm,
- calibre de fusible : consultez le **Tableau n° 1**.

Comment procéder ?

1. Dévissez les 2 vis de la trappe de raccordement située à l'arrière de l'appareil,
2. retirez la trappe de raccordement,
3. desserrez les 2 vis de l'arrêt de traction, situé sous le carter,
4. introduisez l'extrémité du câble dans le trou au dessus de l'arrêt de traction,
5. ensuite, connectez le câble à la barrette de raccordement conformément au **Tableau n° 1** et à la **Fig. 5**,
6. resserrez les 2 vis de l'arrêt de traction,
7. remettez la trappe de raccordement :
   - engagez les 3 ergots inférieurs de la trappe à l'intérieur de la découpe du carter,
   - refermez la trappe par le bord supérieur,
8. et enfin, remettez les 2 vis.

Fig.5

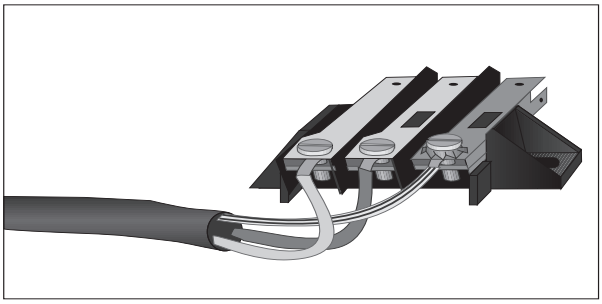
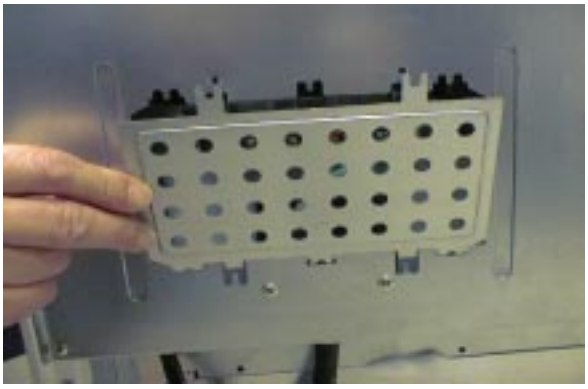


Tableau n° 1

Type de branchement	Monophasé
Tension du réseau	230 V
Type de câble de raccordement	H05 VV-F ($2,5\ mm^2$)
Calibre du fusible ou du disjoncteur	25A



CHANGEMENT DE GAZ

A l'achat, votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil. Pour l'utilisation en air propané/air butané, consultez votre Service Après-Vente.

Pour changer le type de gaz de la table de cuisson, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs,
- modifier les réglages de débit réduit,
- vérifier le mode de raccordement gaz.

Changement des injecteurs des brûleurs de table

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes de brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **Tableau n° 2**).

Tableau n° 2

Brûleurs	**Puissance normale**	**Puissance réduite**	**Butane / Propane**		**Gaz naturel**		
						dm3/h 15° C	
	kW	kW	Injecteurs	g/h	Injecteurs	G20 20 mbar	G25 25 mbar
Auxiliaire (∅55mm)	1	0,3	50	72	70	95	111
Semi-rapide (∅71mm)	2	0,4	71	145	96	190	222
Rapide (∅102mm)	3,2 - 3 (**)	0,6	88	218	121	305	354
PRESSION D'ALIMENTATION		nom.mbar(*)	28-30/37		20-25		
		min.mbar(*)	20 (Butane)		17 (G20)		
		max.mbar(*)	45 (Propane)		25 (G25)		

(*) 1 mbar = 10 mm de colonne d'eau

(**) butane-propane

Important :

Dans le cas d'un changement de gaz, vous devez cocher le nouveau réglage et rayer l'ancien sur la plaque signalétique.

Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir, ci-après).

Réglage des débits réduits des brûleurs de table

Pour ajuster le réglage des débits réduits :

1. Assurez-vous que l'appareil n'est plus raccordé au réseau électrique.
2. Levez le couvercle.
3. Enlevez les grilles, les chapeaux et les couronnes de brûleurs.
4. Dévissez les 2 vis de charnières de couvercle situées sur la table.
5. Refermez le couvercle pour dégager la table : soulevez légèrement l'arrière de l'ensemble table/couvercle et faites-le glisser vers l'avant.
6. Repositionnez les brûleurs et allumez-les en position maxi.
7. Placez les boutons de commande en position mini.
8. Retirez tous les boutons de commande (**Fig.6**).
9. La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet (**Fig.7**). Elle est accessible avec un tournevis fin en passant sous le contacteur.
10. Procédez en suivant les indications du **Tableau n°3**.

Vérification :

- Remontez les boutons de commandes. Allumez les brûleurs.
- Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.
- Remontez la table, les brûleurs et les grilles.

Fig.6

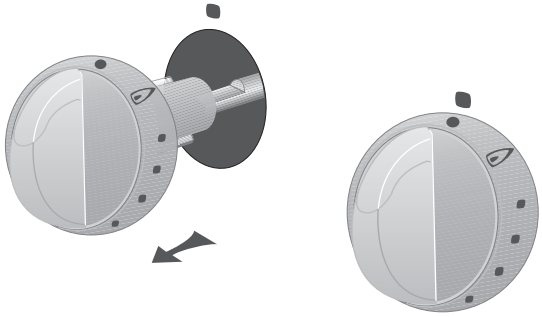


Fig.7

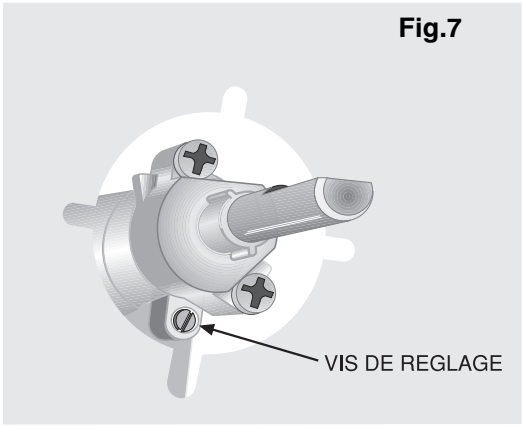


Tableau n° 3

Butane / Propane	Gaz naturel
Vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.	Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE

⚠ **Avant de procéder au changement de l'ampoule du four, veillez à ce que la commande de four soit sur la position Arrêt (sélecteur de fonctions sur 0).**

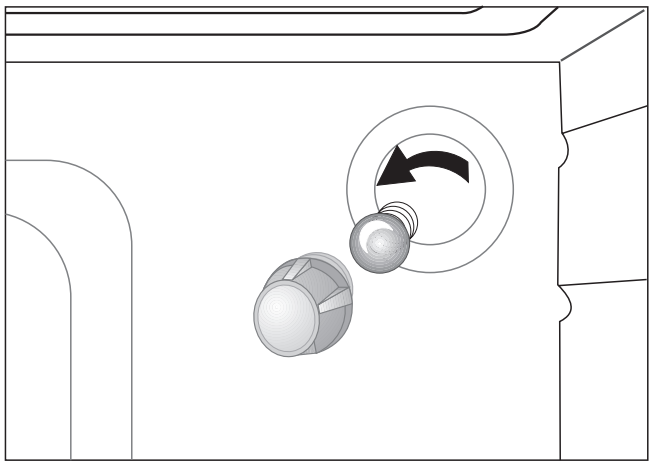
Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 25 W, du type culot à vis E14 (230/240 V) est une **ampoule spéciale "chaleur"** résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

Pour avoir accès :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.



3372085-02